



**HOTA003PO - Optimización de la
gestión de hoteles**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- Analizar los departamentos y medidas de seguridad e higiene de los hoteles para mejorar la gestión.

□ **Objetivos Específicos**

- Enumerar las principales características de la industria hotelera, así como los distintos tipos de alojamientos utilizados por la misma.
- Identificar los diferentes estándares que permitan determinar la calidad de alojamiento que pueden ofrecer.
- Explicar las diferentes estructuras organizativas que pueden adoptar los hoteles, en relación al personal que trabaja en ellos.
- Conocer la organización interna general del hotel, así como su funcionamiento y estructura.
- Estudiar los diferentes departamentos de los que se compone un hotel.
- Aprender las diferentes técnicas de optimización de los departamentos.
- Conocer las medidas de seguridad e higiene que se deben de llevar a cabo en cualquier establecimiento hotelero.
- Estudiar los diferentes sistemas para la prevención de riesgos laborales en los diferentes departamentos de un hotel.
- Aprender las técnicas de evaluación y mejora para saber la magnitud de los riesgos que se han podido evitar y cómo optimizar los procesos para su continua mejora.

Contenidos

25 horas	(HOTA003PO) Optimización de la gestión de hoteles
7,5 horas	<p>Unidad 1: La industria hostelera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características de la industria hostelera. • Tipología y clasificación. • Estructura de organización. • Distribución general de un hotel. • Situación actual del sector.
10 horas	<p>Unidad 2: Departamentos operacionales de un hotel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Departamento operacional del hotel: Recepción. • Departamento operacional del hotel: restauración y cocina. • Departamentos operacionales del hotel: Conserjería, comunicaciones y pisos. • Departamentos staff del hotel: Servicios auxiliares, lencería y lavandería, compras y almacén. • Evaluación de la gestión de departamentos operacionales para la mejora de un hotel. • Técnica de optimización en los diferentes departamentos.
7,5 horas	<p>Unidad 3: Seguridad e higiene en hoteles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad. • Seguros. • Medidas a adoptar para la prevención de incendios. • La higiene en el hotel. • Evaluación y mejora.